PREMIER®

*MANUAL DE INSTRUCCIONES*

# *LICUADORA 2 EN 1 (1.5 L)*

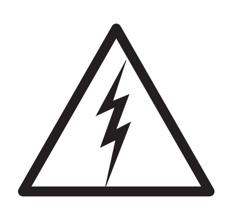
**ED-4895GL**




## *ESTIMADO CLIENTE*

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***



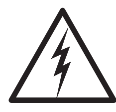



# PRECAUCIÓN

RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO , NO ABRA



Precaución: Para reducir el riesgo de choque eléctrico, no retire la cubierta, no hay partes manipulables por el usuario al interior de la unidad. Refiera todo mantenimiento o intervención técnica a personal técnico calificado.



Este símbolo indica la existencia de voltaje peligroso al interior de esta unidad, que constituye un riesgo de choque eléctrico.



Este símbolo indica que hay importantes instrucciones de operación y mantenimiento en la literatura que acompaña a esta unidad.

## *LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER*

| | |
|---|---|
| **Venezuela:** | 0800 – ELECTRIC (353-2874) |
| **Panamá:** | 300-5185 |
| **Sitio Web:** | www.premiermundo.com |
| **E-mail:** | servicioalcliente@premiermundo.com |

**NOTA**
Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de conectar la unidad al tomacorriente, tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

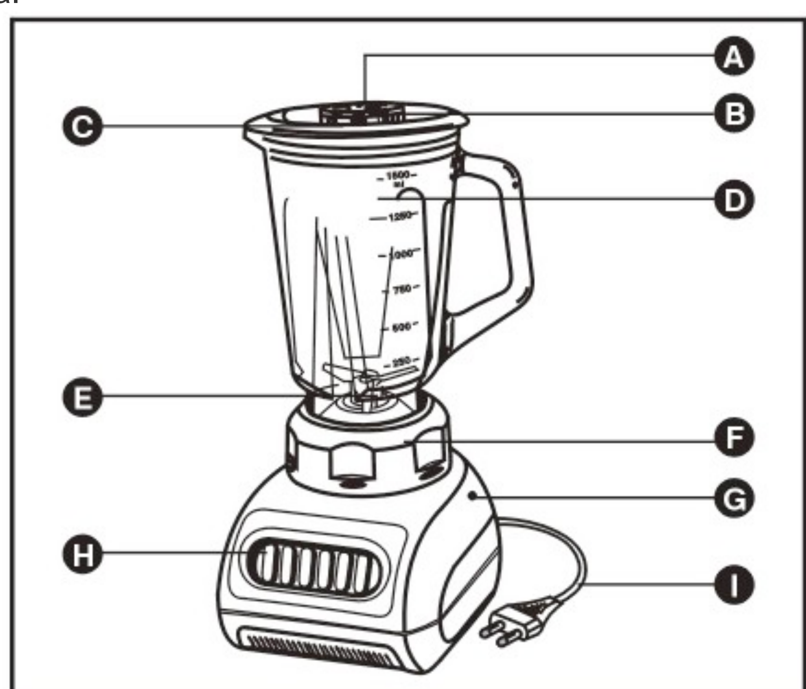
- Asegúrese que esta ha sido completamente ensamblada.
- Que el selector de velocidad este en la posición de apagado.
- Que el voltaje marcado en la parte inferior de la unidad corresponda con el voltaje del área.

Siga las recomendaciones dadas a continuación para evitar accidentes:

- No ponga a funcionar la unidad si la jarra.
- Mantenga esta unidad alejada de los niños
- No coloque ni remueva la jarra cuando la unidad este funcionando.
- No inserte objetos en la jarra.
- No introduzca sus manos en el interior de la jarra.
- Remueva siempre el enchufe del tomacorriente después de cada uso.

## DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD

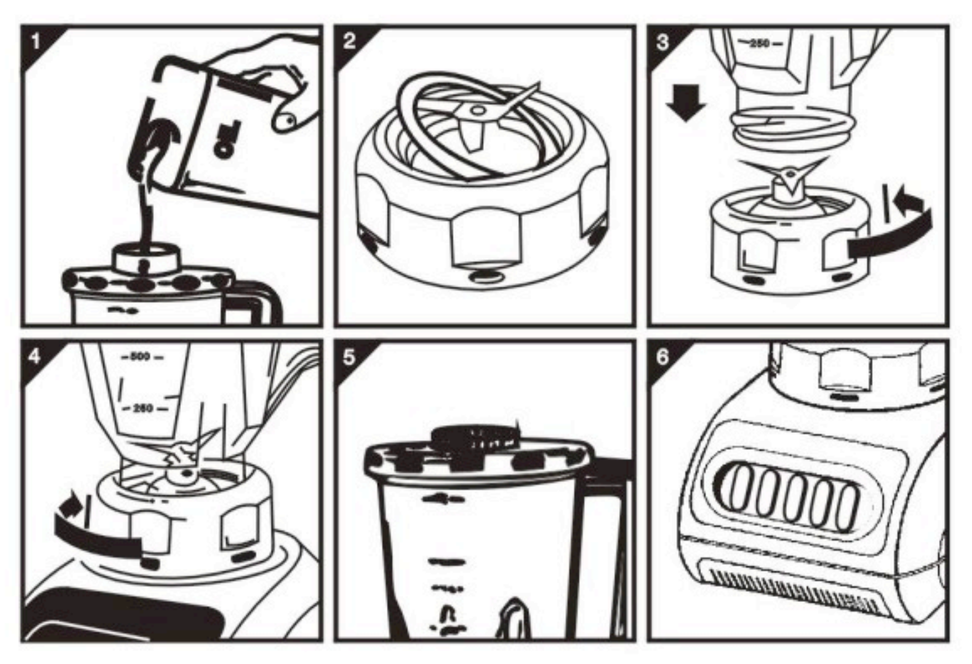
A. Tapón: se pueden agregar ingredientes líquidos por el orificio del tapón (Ej. Aceite para preparar mayonesa). Fig 1
B. Abertura de la tapa: Puede aprovecharse para agregar ingredientes estando el motor en marcha (Ej. Cubitos de hielo). Retire el tapón girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
C. Tapa: coloque siempre la tapa de manera segura antes de encender la unidad. (Gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bloqueada).
D. Retire la jarra (Junto con la base) después de cada uso.
E. Empaque de caucho.
F. Soporte de la jarra / Unidad de cuchillas.
G. Carcasa del motor.
H. Selector de velocidad
I. Cable de energía.



## ENSAMBLAJE DE LA UNIDAD

- Coloque el empaque de caucho en la base de la jarra. Fig 2
- Monte la base de la jarra girándola hacia la derecha hasta que quede bien sujeta. Fig 3
- Coloque ambas unidades juntas sobre la carcasa del motor. Gire para que se ajusten. Fig 4 (Recuerde no quitar la jarra sin la base).
- Coloque la tapa en la jarra y gírela para que se ajuste. Fig 5

Esta unidad tiene una cuchilla extra que puede ser intercambiada con la cuchilla de la jarra o la cuchilla del picatodo.




## SELECTOR DE VELOCIDAD

Elija la velocidad deseada presionando el botón que mas se ajuste a su preparación. Hacia la derecha para la velocidad mínima, media y alta y hacia la izquierda para la función de pulso.

- **Mínima:** para bebidas calientes (Máx 80ºC).
- **Media:** para líquidos y otras preparaciones de ingredientes no solidos, tales como malteadas, pancakes (Poca mantequilla) y tortillas.
- **Máxima:** para carnes y alimentos solidos, como por ejemplo queso, coco, frijoles, nueces y cubos de hielo.
- **Pulso:** para ingredientes que requieren una función intermitente o un licuado corto a máxima velocidad. Mueva el mando hacia la izquierda para encender la licuadora. Suéltelo para apagarla.

## RECOMENDACIONES

- La tapa de la jarra siempre debe estar puesta mientras la unidad este funcionando.
- Para mejores resultados no llene la jarra por encima de los 1500ml. Fig 5.
- Puede ser necesario detener el proceso de vez en cuando para retirar partículas que hayan quedado adheridas a la jarra. Use una espátula suave para este fin.
- Corte la carne u otros alimentos solidos en pequeños trozos antes de agregarlos en la jarra.
- Para mejores resultados con ingredientes duros, coloque los alimentos en trozos pequeños en lugar

de agregar grandes cantidades a la vez.
- Agregue un cubo de hielo a la vez.
- Si el licuado no se efectúa con rapidez, detenga la unidad y mueva el botón de pulso, o agite los ingredientes con la espátula (No mientras la unidad este funcionando), o reduzca el contenido.

## *AJUSTE EL PICATODO (LICUADORA 2,3)*

No lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior. Esta unidad muele granos de café, nueces de chocolate a cualquier grado de fineza, pan, galletitas y hojuelas de maíz desmenuzado.
No cortara ningún elemento a la medida.

- Para usar el picatodo coloque los ingredientes en el recipiente. Pan, tostadas o chocolate deben ser partidos en pequeños trozos. No lo llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Asegúrese que la tapa esta puesta correctamente antes de encenderlo.
- Dependiendo del grado de fineza de molido de los granos de café, se puede requerir que se muela unos 15 o 20 segundos mas.

## *USO DEL RALLADOR (LICUADORA 3)*

Importante: Nunca lo ponga a funcionar vacío, ni coloque líquidos en su interior.
Parmesano y otros quesos (Excepto variedades cremosas) pueden ser finamente ralladas en pocos segundos.

- Para usar el rallador, corte el queso en pequeños trozos y colóquelos en el recipiente. No llene a mas de 2/3 de su capacidad.
- Coloque la tapa, y asegúrese que se encuentra asegurada antes de encender la unidad y enciéndala por 10 segundos. La fineza del queso rallado depende de la cantidad de tiempo en que la unidad funciona.

## *LIMPIEZA*

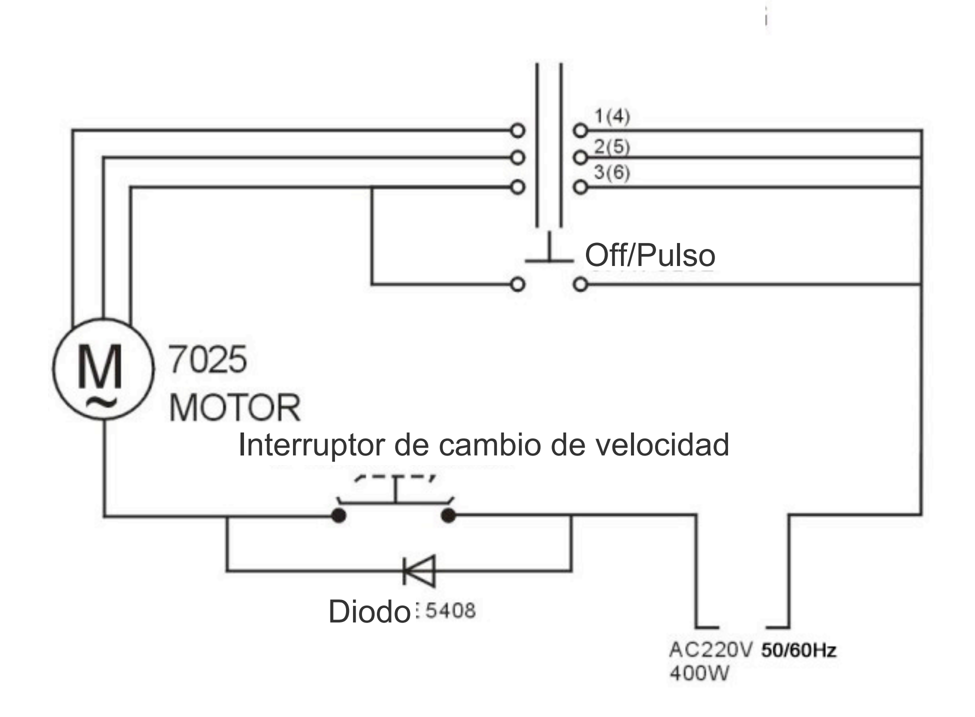
- Desmonte la jarra y la base de la jarra después de cada uso.
- Lávelos con agua jabonosa. Luego enjuáguelos con agua tibia.
- No los lave en un lavavajillas.
- La carcasa del motor puede ser limpiada con un paño húmedo.
- La limpieza es mas fácil si se hace inmediatamente después de su uso.

## *ESPECIFICACIONES*

Voltaje: AC220V 50/60HZ
Potencia: 400 vatios



## DIAGRAMA DE CIRCUITOS



PREMIER®

*INSTRUCTION MANUAL*

## *2 IN 1 BLENDER (1.5 L)*

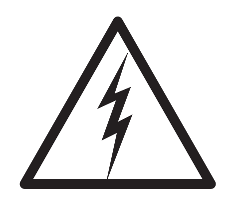
## ED-4895GL




## *DEAR CUSTOMER*

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to ***info@premiermundo.com***

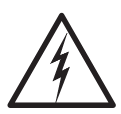


# CAUTION

RISK OF ELECTRIC SHOCK, DO NOT OPEN



Caution: To reduce the risk of electric shock do not open this device, there are not serviceable parts for customers. Please refer any maintenance or repair to qualified personnel.



This sign means the existence of dangerous voltage at the inside of the unit, which states a risk of electric shock.



This sign means that there are important instructions of operation and handling in the manual that comes with this device.

## *PREMIER CUSTOMER SERVICE*

| | |
|---|---|
| **Venezuela:** | 0800 – ELECTRIC (353-2874) |
| **Panama:** | 300-5185 |
| **Website** | www.premiermundo.com |
| **E-mail:** | servicioalcliente@premiermundo.com |

**NOTE**
This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

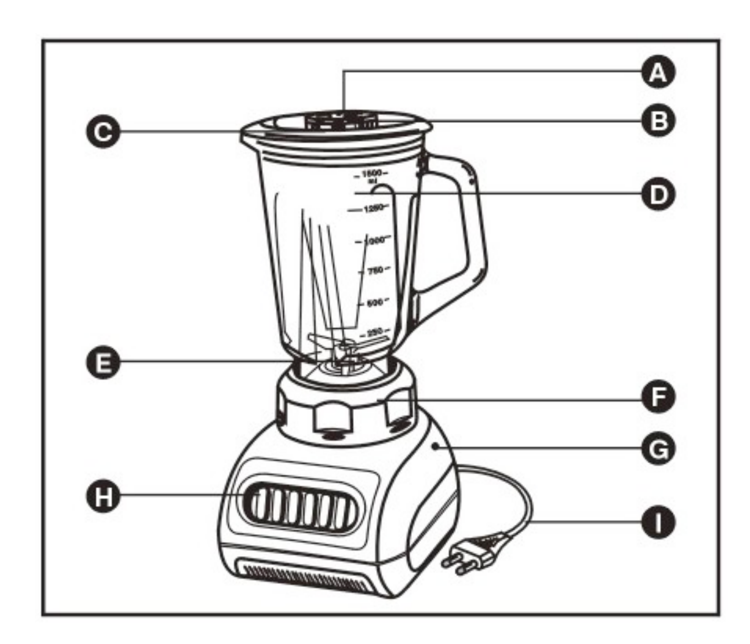
## English

### IMPORTANT

-Before connecting to the mains, make sure that
-The blender is completely mounted:
-The speed selector is on"off"
-The voltage specified at the bottom side corresponds to the mains voltage.
-Never put the blender to work without the jar mounted.
-Keep the blender away from children.
-When the motor is running
-Do not place nor remove the jar.
-Do not insert objects into the jar.
-Do not put your hand into the jar.
-Always remove the plug from the socket after use.

### GENERAL DESCRIPTION (fig.1)

A. Stopper. Liquid ingredients (e.g. Oil for the preparation of mayonnaise) can be added through the small aperture in the stopper when placed upside down (fig.1)
B. Opening in the lid. This opening can be used for adding ingredients when the motor is running (e.g. Ice cubes). Unlock the stopper by turning it anti-clockwise.
C. Lid. Always place the lid securely before use. (Turn the lid clock wise until locked.)
D. Jar always remove the filled jar (together with the jar holder) from the blender base after use
E. Sealing ring.
F. Jar holder / blade unit.
G. Motor housing.
H. Speed selector.

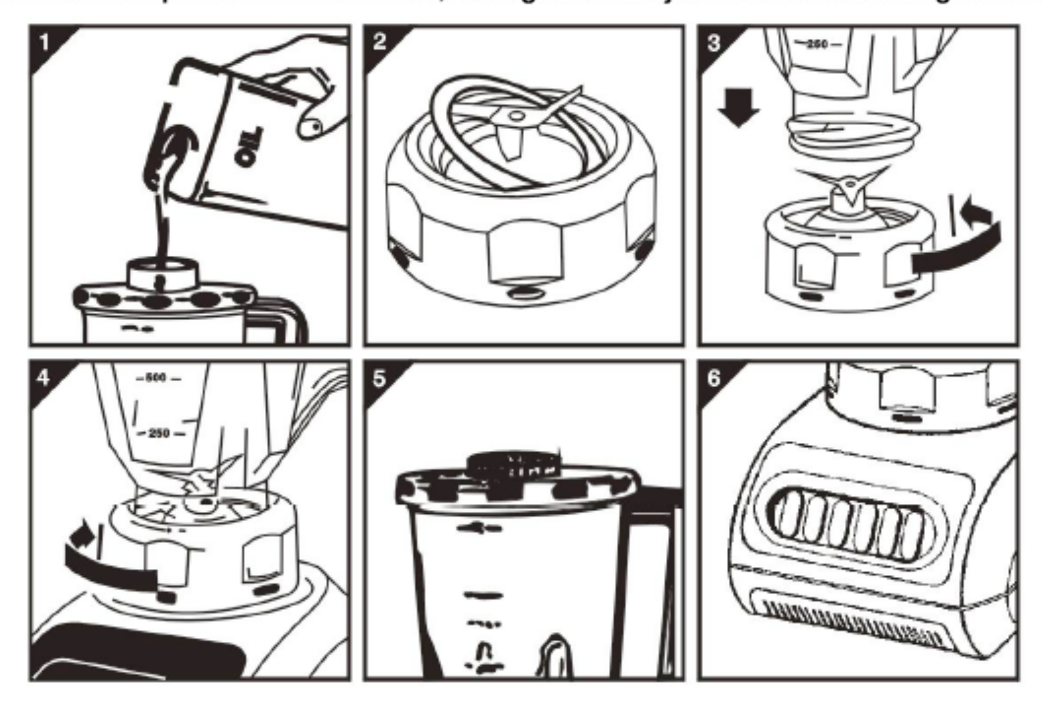





## ASSEMBLING

- Put the sealing ring in the jar holder (fig.2)
- Mount the jar holder by turning the jar anti-clockwise until locked (fig.3)
- Put the jar holder with mounted jar on the motor housing. Turn the jar holder clockwise until locked (fig.4)
  (note: do not dismount the filled jar without jar holder )
- Place the lid onto the jar by turning it clockwise until locked

** This model is with 1pc extra cross-blade, changeable for jar cross-blade and grinder cross-blade




## SPEED SELECTION (fig.6)

Select the appropriate blending speed by pressing the control knob from “off”
- to the right for minimum medium and maximum speed successively.
- to the left for very short (repetitive) operation (”pulse”)

Suggested speeds:
-”minimum” is for hot drinks (max.80 °C).
-”Medium” is for liquids and for the preparation of non-solid ingredients such as for milk-shakes. Pancakes (light batter). Omelettes.
-”Maximum” is for meat and solid food such as cheese, coconut, beans nuts and ice cubes.
-”Pulse” is for ingredients which require repetitive on/off switching. Or only very short blending at maximum speed.Press the knob to
the left to switch the blender on. Release the knob to switch it off automatically.

-Always have the lid on the jar when blending.
-For good results do not fill over 1500ml (fig.5)
-it may be necessary to interrupt the blending from time to time and remove particles sticking onto the jar. Use a soft spatula for this purpose.
-Cut meat or other solid food into small pieces before putting them into the blender jar.
-For good results with hard ingredients, feed a series of small portions into the jar rather than putting one large quantity into it.
-Blend only one ice cube at a time.
-If the blending is not performed quickly. Switch off the appliance and switch 8 few times to “pulse” . Or stir the ingredients with a spatula (not while blending !) Or reduce the contents of the jar.

**CLEANING**
Disassemble the jar and the jar holder after each use. Wash them in soapy water. Then rinse them with clean water. Do not wash them in a dish-washer.
You can clean the motor housing with a humid cloth. Cleaning is easiest when done immediately after use.

The mill attachment (blender 2,3)
Important: never run empty, never place liquids in the bowl.
-Will mill coffee beans, nuts chocolate to any degree of fineness, make bread, biscuit and cornflake crumbs. It will not chop any item into bite sized pieces.
To use the mill attachment:
-Place ingredients in the bowl. Bread, toast or chocolate should be broken into smallish pieces do not fill beyond 2/3 of capacity.
-Make sure that the twist lock lid is properly secured before switching on.
-Depending on the degree of fineness of the ground coffee which is required. The mixer should be switched on from 15 to 20 seconds.
The grater attachement (blender 3)
important: never run empty, never place liquids in the bowl.
-Parmesan and other cheeses (except cream varieties) can be finely or coarsly grated within a few seconds.
To use the grater attachment:
-cut the cheese into small pieces and place in to bowl. Do not fill beyond 2/3 of capacity.
-Replace the cover, make sure that the twist lock lid is properly secured before switching on and turn on the grater for about 10 seconds. The fineness of the grated cheese depends on the length of time the machine is run.

**8 SPEED CIRCUIT DRAWING**

